



# TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

---

# CARTE DES METS

---

ICOMOS (INTERNATIONAL COUNCIL ON MONUMENTS AND SITES)

RESTAURANT HISTORIQUE DE L'ANNÉE 2023

## LE TONNELIER BULLE

Distinction décernée par  
ICOMOS SUISSE  
GASTROSUISSE  
HOTELLERIESUISSE  
SUISSE TOURISME

---



@LE\_TONNELIER

**Gault  
&  
Millau**



# TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

---

Gâtez vos proches avec une expérience Au Tonnelier en leur offrant un bon cadeau

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre Boutique-Hôtel aux chambres modernes et confortables

Chambre Classique Cosy dès 120.-

Chambre Supérieure Cocooning dès 140.-

Junior Suite Privilège dès 180.-

---





# “LE MENU DU CHEF”

pour 2 personnes

85.-  
personne

Amuse bouche

**Terrine maison du moment**

\*\*\*

**Oeuf parfait (62°)**

Asperges vertes, sauce hollandaise aux morilles en espuma

\*\*\*

**Wellington de porc**

**jus corsé, huile à l'ail des ours**

Pommes boulangère

Purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges

\*\*\*

**Assiette de gruyère caramel AOP**

36 mois d'affinage

\*\*\*

**Gourmandise de saison**



## LES ENTRÉES INCONTOURNABLES

---

**Petit bouquet de salade verte** 7.-   

**Salade du Maraîcher** 15.-   


**Malakoff au gruyère et vacherin AOP** 14.- / 26.-  
Salade croquante

**Salade César** 16.- / 23.-  
Poulet basse température au miel et épices, œuf parfait,  
croûtons et copeaux de parmesan

## POUR LES PETITS

---

**Filet de poulet pané maison** 15.-   
Pommes frites\*, légumes de saison  
Jusqu'à 12 ans

**Steak haché de boeuf maison** 18.-   
Pommes frites\*, légumes de saison  
Jusqu'à 12 ans



## LES PLATS INCONTOURNABLES

---

**Burger végétarien** 30.- 

Steak de tofu aux parfums du sud, pain cuchaule AOP\*, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, pickles, moutarde de bénichon\*

**Burger du Tonno** 31.-

Steak haché de bœuf maison, pain cuchaule AOP\*, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, moutarde de bénichon\*

**Entrecôte de bœuf Simmental** 46.- 

Sauce au poivre ou sauce café de Paris  
Purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges  
Pommes frites\*

**Tagliata de bœuf Simmental** 44.-  

Tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin, pommes frites\*

**Tartare de bœuf Angus (150gr)** 37.-

Pain toasté, pommes frites\*, beurre

**Comme une oreille d'éléphant** 36.-

Escalope de porc panée, pommes frites\*

\*Les produits signalés par une astérisque proviennent de nos partenaires artisans ou fournisseurs de confiance



## LES ENTRÉES

### “COUPS DE CŒUR DU CHEF”

**Mousse d’asperges et saumon en tartare** 21.-

Gel au yuzu et tuile gruyère-parmesan

**Velouté d’asperges vertes** 18.-

Burrata et truite fumée de la Gruyère

**Oeuf parfait (62°)** 18.-

Asperges vertes, sauce hollandaise aux morilles en espuma

**Composition** 22.-

Asperges vertes, carne salada, biscuit d’asperges, mâche verte et glace au parmesan

**Asperges vertes** 15.-

Biscuit aux asperges, mayonnaise à l’oseille

## LES PLATS

### “COUPS DE CŒUR DU CHEF”

**Effiloché d’Osso bucco de veau cuit 9heures citronné** 42.-

Garniture du moment\*

**Risotto aux asperges et purée d’oseille**  34.-

**Poisson du moment** 38.-

Huile de persil, émulsion Prosecco, gel yuzu


Garniture du moment\*

**Wellington de porc, jus corsé et huile à l’ail des ours** 39.-

Garniture du moment\*

**Rack d’agneau en croûte d’herbes et chorizo** 42.-

Garniture du moment\*

*un peu de patience, beaucoup de plaisir : 17 minutes de cuisson* 

\*Garniture du moment :

*Pommes boulangère ou Riz Pilaf, purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges*



## LES DESSERTS

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 12.-



**Comme un Irish Coffee** 14.-



Mousse au café, coeur coulant au whisky, biscuit brownie

**Tarte tatin** 13.-

Parfait glacé à la vanille, pommes caramélisées, feuilletage croustillant

**Belle époque** 16.-



Macaron pistache et fleur d'oranger en collaboration avec la maison "Ladurée"  
Crème à la pistache, déclinaison de mandarines

**Moelleux chocolat** 15.-



Parfait glacé à la banane, crémeux chocolat au lait et épices, tuile épicée et banane  
*un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson* 🕒

**Dessert du moment** 12.-

**Assiette de fromages** 13.-

**Assiette de gruyère caramel AOP** 14.-

36 mois d'affinage



**Eugénie de la maison Ladurée** 24.50.-



**Pâtisserie vitrine** 6.-



Nos collaborateurs sont à votre écoute en cas d'allergies ou d'intolérances

TVA 8,1% & service inclus



## FORFAITS SEMINAIRE



### 1/2 JOURNÉE SÉMINAIRE : CHF 90

Privatisation de la salle de séminaire  
Bloc-notes, stylos, flip chart, écran

### JOURNÉE SÉMINAIRE : CHF 120

Privatisation de la salle de séminaire  
Bloc-notes, stylos, flip chart, écran

### EXTRAS

1 Nuit dans une chambre Clasique, petit-déjeuner inclus  
1 Nuit dans une chambre Supérieure, petit-déjeuner inclus  
Pause- café matin (viennoiseries, fruits, jus d'orange)  
Pause-café après-midi (mignardises, fruits, jus d'orange)  
Repas au restaurant avec menu du jour & boisson chaude & eau minérale  
Machine à café & eau minérale à disposition  
Dj pour demi journée